LEMBERGER

Steillage
trocken

Jahrgang:	2022
Boden:	Kräftiger Keuperboden
Mostgewicht:	91°Oechsle
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	1,7 g/l
Säure:	5,4 g/l
Alkohol:	13,5 % vol.

Traubenverarbeitung:	2 Tage Kaltmazeration, 18 Tage Maischegärung
Ausbau:	12 Monate im Holzfass gereift. Unfiltriert abgefüllt.
Weinbeschreibung:	45% Hangneigung haben die wärmsten Lagen in Großheppach und Grunbach, die mit Lemberger bepflanzt sind. Optimal ausgereifte Trauben ergeben einen Wein mit schönem Waldfruchtaroma, feiner Eleganz und langem Finale. Ein toller Begleiter zu Wildgerichten.